

# Réussir ses asperges blanches à la sauce mousseline comme un chef

---

## Ingrédients nécessaires

- 1 botte d'asperges blanches fraîches (environ 500g)
- 3 jaunes d'œufs extra-frais
- 150g de beurre clarifié fondu
- 1 cuillère à soupe de jus de citron jaune
- 10cl de crème liquide entière (30% MG minimum)
- Sel fin et poivre blanc du moulin

## Préparation des asperges

- Éplucher soigneusement les asperges de la tête vers le pied à l'aide d'un économe pour retirer toute la peau fibreuse.
- Couper la base dure et ligneuse (environ 2 à 3 cm).
- Ficeler les asperges en bottes pour faciliter leur manipulation et éviter qu'elles ne se cassent.
- Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.

## Cuisson maîtrisée

- Plonger les bottes d'asperges dans l'eau bouillante.
- Laisser cuire entre 12 et 15 minutes selon le calibre des asperges.
- Vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau : elle doit s'enfoncer sans aucune résistance.
- Égoutter délicatement les asperges sur un linge propre pour absorber l'excès d'eau.

## Réalisation de la sauce mousseline

- Fouetter les jaunes d'œufs avec le jus de citron au bain-marie jusqu'à obtenir une consistance mousseuse et épaisse.
- Incorporer progressivement le beurre clarifié tiède en fouettant énergiquement comme pour une mayonnaise.
- Monter la crème liquide en chantilly ferme dans un récipient froid.
- Incorporer délicatement la chantilly à la préparation aux œufs à l'aide d'une spatule pour garder le côté aérien.

## **Conseils de dressage**

- Servir les asperges tièdes ou à température ambiante pour mieux apprécier leur saveur.
- Napper généreusement avec la sauce mousseline juste avant de servir.
- Ajouter une touche de ciboulette ciselée ou quelques copeaux de jambon cru pour le contraste.